



411986S-2018



河南省鼎冠食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2018

魔芋凝胶制品

2018-07-02 发布

2018-07-02 实施

河南省鼎冠食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省鼎冠食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省鼎冠食品有限公司。

本标准主要起草人：满亚敏。

H N

Q B

魔芋凝胶制品

1 范围

本标准规定了魔芋凝胶制品的要求，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以魔芋粉、食用玉米淀粉、生活饮用水为原料，添加二氧化钛、碳酸钠，经糊化、加热、搅拌、固化、冷却、漂洗、分切、包装、水煮杀菌而成的魔芋凝胶制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 二氧化钛应符合 GB 25577 的规定。

2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	试验方法
性状	条状、块状、片状	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	乳白色	
气、滋味	具有魔芋特有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
pH值	5.5~7.0	GB/T 12143
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
二氧化钛, g/kg	≤ 2.5	GB 5009.246

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
注: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、净含量及允许短缺量、pH 值、菌群总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

魔芋凝胶制品是以魔芋粉、食用玉米淀粉、生活饮用水为原料，添加二氧化钛、碳酸钠，经糊化、加热、搅拌、固化、冷却、漂洗、分切、包装、水煮杀菌而成的。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB2713《食品安全国家标准 淀粉制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省鼎冠食品有限公司

H N

Q B